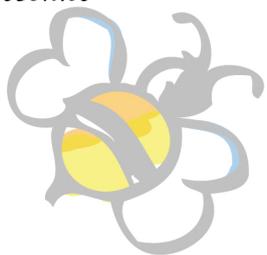




Torta al torroncino - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



dolce - torte farcite - torrone

Per la torta:

250 gr farina bianca
150 gr zucchero
1 bicchiere di olio di semi
1 "" "" di latte
scorza grattugiata di un limone
1 bustina di lievito per dolci "pane degli..."

Per la crema al torroncino

6 rossi d'uovo
100 gr di zucchero
2 dl latte
1 stecca vaniglia
50 gr mandorle tritate
1 cucchiaino di miele (ma io non lo metto, addolcisce troppo il tutto)
100 gr di burro
200 gr scaglie di torrone
150 gr cioccolato fondente
liquore Strega (questo è facoltativo; nella ricetta non c'è, ma io lo metto perchè col torrone si sposa proprio bene)

In una ciotola sbattete le uova con lo zucchero, la scorza di limone grattugiata ed un pizzico di sale. Aggiungete sempre mescolando il latte e l'olio. In un'altra ciotola setacciate la farina con il lievito e mescolatevi il composto preparato precedentemente. Quando è ben omogeneo versatelo in uno stampo imburrato da circa 20 cm e mettete in forno per 25-30' a 180°. Lasciate raffreddare la torta.

Fate bollire il latte con lo zucchero, aggiungete le mandorle e la stecca di vaniglia e lasciate cuocere per 2-3'. Versate il composto tiepido sulle uova, sempre mescolando, e rimettete la crema sul fuoco a cuocere (senza farla bollire) fino a quando vela il cucchiaino. Fate riposare al fresco e aggiungete le scaglie di torrone e cioccolato (io più che tagliare a scaglie trito tutto nel Bimby), lasciandone da parte una manciata abbondante per la guarnizione.

Tagliate la torta in tre strati. Farcite di crema e spalmatene un velo anche sulla superficie. Cospargete con le scaglie di torrone e di cioccolato rimaste e servite.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it